Table des matières

5.1 Objectifs……3
5.2 Portée……...3
5.3 Références, Formulaires et Équipement……..3
5.3.1 Références ……..3
5.3.2 Formulaires/Rapports……..3
5.3.3 Équipement……..3
5.4 Sélection d'échantillons pour vérification de catégorie…… 4
5.4.1 Nombre d'échantillons……4
5.4.2 Taille de l'échantillon……5
5.5 Exigences pour le classement……5
5.6 Adaptation du Rapport d'inspection et de classement…….. 5
5.7 Procédures pour la vérification de catégorie……6
5.7.1 Niveau de remplissage et de la quantité nette du contenant…….. 6
5.7.2 Évaluation des matières particulaires (examen visuel…….7
5.7.3 Évaluation de la clarté (miel liquide).....……..7
5.7.4 Évaluation de l'arôme et de l'odeur.....……7
5.7.5 Évaluation de la saveur…..……..7
5.7.6 Évaluation de la texture (crémeuse ou cristalline)……..……..8
5.7.7 Détermination de la couleur… ……..……...9
5.7.8 Détermination de la teneur en eau…… ..... …..10
5.7.8.1 tilisation d'un réfractomètre……11
5.7.9 Matière étrangère……....13
5.7.10 Extraits insolubles dans l'eau..... .13
5.8 Inspections non satisfaisantes……13
5.9 Tenue des dossiers.....14

Annexes

Les documents suivants sont réservés à l'usage interne. Le personnel de l'ACIA peut accéder à ces documents en utilisant les outils internes indiqués ci-dessous.

Annexe 5.1 Adaptation du Rapport d'inspection et de classement (CFIA/ACIA 0989) et un exemple complété [SGDDI #2419671]

Annexe 5.2 Rapport d'inspection (CFIA/ACIA 0992) Exemple [SGDDI #2135426]

Annexe 5.3 Instructions pour le classeur de couleur Pfund [SGDDI #2419692]

Annexe 5.4 Instructions pour Lovibond [SGDDI #3388821]

Liste des tableaux

Tableau 5.1 Plan d'échantillonnage simple et critères d'acceptation pour catégorie et couleur de miel Classement…… 4

Tableau 5.2 Exigences relatives à la taille des échantillons..... 5

Tableau 5.3 Désignation du classement selon la couleur pour le miel préemballé (annexe I tableau I, RM)……9

Tableau 5.4 Désignation du classement selon la couleur pour le miel emballé dans de gros contenants (annexe II tableau I, RM)……..9

Tableau 5.5 Exigences relatives à la teneur en eau……..10

Tableau 5.6 Tableau de conversion pour le miel – °(%) Relations entre le Brix, la densité spécifique et le % de teneur en eau.....12

5.1 Objectifs

Fournir au personnel d'inspection les connaissances et les compétences leur permettant de vérifier que le miel commercialisé et vendu au Canada répond aux exigences du *Règlement sur le miel* (RM) en ce qui concerne la classification selon la couleur et la catégorie, mentionnées sur le contenant.

5.2 Portée

Les procédures s'appliquent au miel préemballé et au miel emballé dans de gros contenants pour lesquels des catégories sont établies dans le RM. Cela comprend le miel importé au Canada et le miel préparé ou emballé par des établissements de miel agréés par le gouvernement fédéral.

Les procédures qui suivent doivent également être respectées lorsqu'une inspection est demandée, conformément à l'article 38 du RM.

5.3 Références, Formulaires et Équipement

5.3.1 Références

Lois et règlements:

- *Règlement sur le miel (RM)*
- *Loi sur les produits agricoles au Canada (LPAC)*
- *Avis sur les prix de la ACIA, Partie 7 – Prix applicables au miel*

5.3.2 Formulaires/Rapports

Les formulaires et rapports CFIA/ACIA suivants sont requis pour le classement et sont disponibles dans le Catalogue de formulaires interne.

- Rapport d'inspection (CFIA/ACIA 0992)
- Rapport de classement et d'inspection [SGDDI #2509473] (CFIA/ACIA 0989)
- Reçu pour échantillons prélevés (CFIA/ACIA 4168)

5.3.3 Équipement

- Comparateur ou classeur à miel (colorimètre)
- Réfractomètre
- Thermomètre
- Tamis étalon de 60 et 80 mailles au pouce
- Lingettes de nettoyage scientifique (p.ex. Kimwipes)
- Tarières ou sondes d'échantillonnage
- Cuillères d'échantillonnage (30 à 36 cm (12 à 14 pouces) de long)
- Cuillères à mélanger
- Balance
- Contenants pour échantillon
- Béchers en verre
- Papier blanc ou bleu pâle
- Source de chaleur (four à micro-ondes, bain-marie)

5.4 Sélection d'échantillons pour vérification de catégorie

5.4.1 Nombre d'échantillons

Consultez le Tableau 5.1 Plan d'échantillonnage simple pour déterminer le nombre d'échantillons selon la taille du lot d'inspection et le format des contenants.

Tableau 5.1 : Plan d'échantillonnage simple et critères d'acceptation pour la catégorie et la classification de couleur du miel

Taille de contenant	Inspection de la taille du lot (Nombre de contenants)								
Tout type de contenant de 250 g ou moins	5,400 ou moins	5,401 à 21,600	21,601 à 62,400	62,401 à 112,000	112,001 à 174,000	174,001 à 240,000	240,001 à 360,000	360,001 à 480,000	plus de 480,000
Tout type de contenant de 250 g, mais moins de 1 kg	3,600 ou moins	3,601 à 14,400	14,401 à 48,000	48,001 à 96,000	96,001 à 156,000	156,001 à 228,000	228,001 à 300,000	300,001 à 420,000	plus de 420,000
Tout type de contenant de 1 kg, mais moins de 5 kg	1,800 ou moins	1,801 à 8,400	8,401 à 18,000	18,001 à 36,000	36,001 à 60,000	60,001 à 96,000	96,001 à 132,000	132,001 à 168,000	plus de 168,000
Tout type de contenant de plus de 5 kg	200 ou moins	201 à 800	801 à 1,600	1,601 à 3,200	3,201 à 8,000	8,001 à 16,000	16,001 à 24,000	24,001 à 32,000	plus de 32,000
Tout type de contenant de plus de 50 kg	25 ou moins	26 à 80	81 à 200	201 à 400	401 à 800	801 à 1,200	1,201 à 2,000	2,001 à 3,200	plus de 3,200
Plan d'échantillonnage simple									
Taille de l'échantillon	3	6	13	21	29	38	48	60	72
Critères d'acceptation[1]	0	1	2	3	4	5	6	7	8

[1] Si le nombre d'échantillons non conformes pour une ou plus des tâches d'évaluation est :
≤ au critère d'acceptation prescrit pour l'échantillon simple, le lot est accepté; ou
> au critère d'acceptation prescrit pour l'échantillon simple, le lot est rejeté.

5.4.2 Taille de l'échantillon

Au moment de prélever des échantillons pour déterminer la catégorie et la couleur du miel, suivez les procédures d'échantillonnage présentées au Chapitre 2 du présent manuel et utilisez le tableau ci-dessous pour établir la taille (quantité) de chaque échantillon à évaluer.

Tableau 5.2 : Exigences relatives à la taille des échantillons

Dimension du contenant	Taille de l'échantillon
500 g ou moins	le contenant en entier
plus de 500 g, mais moins de 15 kg	250 g de chaque contenant échantillonné
plus de 15 kg	environ 250 g de chaque contenant *

* Dans ce cas, le site d'échantillonnage doit être approximativement à 10 à 15 cm (4 à 6 pouces) du côté du contenant et s'étendre dans le miel jusqu'à une profondeur d'environ 15 cm (6 pouces).

5.5 Exigences pour le classement

Les trois catégories de miel emballé dans un établissement agréé indiquées au tableau III de l'annexe I du *RM* sont les suivantes : Canada no 1, Canada no 2 et Canada no 3. Cependant, si du miel domestique ne respecte pas les exigences de l'une de ces catégories, il est possible d'apposer « sous-régulière » sur l'étiquette, si le miel est en bon état, sain et propre à l'alimentation humaine, conformément à l'article 7 du *Règlement sur le Miel*.

La classification de la couleur pour le miel préemballé et le miel emballé dans de gros contenants est prescrite dans les Tableaux I et II de l'annexe I du RM.

Une catégorie et une couleur doivent aussi être déclarées sur tout miel importé. Les exigences sont les mêmes que pour le miel domestique sauf que le mot « Canada » est remplacé par « Catégorie », p. ex.: Catégorie no 1.

Plusieurs facteurs sont évalués pour désigner la catégorie du miel. notamment :

- l'analyse du niveau de remplissage/quantité nette
- l'arôme/odeur
- la saveur
- la clarté (dans le cas du miel liquide)
- la texture (dans le cas du miel crémeux ou cristallin)
- la classification de la couleur
- la teneur en eau
- la présence de particules/matières étrangères

5.6 Adaptation du Rapport d'inspection et de classement

L'évaluation de l'échantillon commence par l'enregistrement des renseignements déclarés sur l'étiquette et sur le feuillet publicitaire dans le Rapport d'inspection et de classement (CFIA/ACIA 0989). Ceci est un formulaire multi produits à être adapté pour l'inspection et le classement du miel. Tous les renseignements évalués durant la vérification de catégorie doivent être reportés dans les colonnes appropriées du formulaire d'inspection et de classement.
En ce qui concerne le miel, seules les rubriques suivantes doivent être remplies :

- le code (par ex. numéro du lot)

- la taille
- l'analyse du niveau de remplissage/quantité nette
- la saveur
- la texture (dans le cas du miel crémeux ou cristallin)
- la couleur (en mm)
- la clarté (dans le cas du miel liquide)
- les défauts (particules et matières étrangères)
- la sécurité des aliments
- d'autres tests (par ex. la teneur en eau)

Pour visualiser un exemple de formulaire adapté rempli, consultez l'Annexe 5.1

5.7 Procédures pour la vérification de catégorie

Le processus de vérification de catégorie est réalisé d'après les étapes suivantes :

- détermination du niveau de remplissage et de la quantité nette du contenant
- évaluation des matières particulaires
- détermination de la clarté (miel liquide)
- évaluation de l'arôme/odeur
- évaluation de la saveur
- évaluation de la texture (crémeuse ou cristalline)
- détermination de la couleur
- détermination de la teneur en eau
- évaluation des matières étrangères

L'ordre dans lequel est effectué le processus d'évaluation du miel liquide diffère légèrement de celui du miel crémeux ou cristallisé.

- Le niveau de remplissage de miel liquide ainsi que les particules en suspension et la clarté peuvent être évalués en simultané; ces processus seront suivis par la détermination de l'arôme et de la couleur et des autres critères d'évaluation.

- Le type de conditionnement utilisé pour le miel crémeux ou cristallin déterminera l'ordre du processus d'évaluation. Pour le miel crémeux ou cristallin dans un contenant transparent, il faut d'abord observer le niveau de remplissage et les particules en suspension. Il faut ensuite ouvrir le contenant pour évaluer l'arôme et examiner la surface afin de détecter s'il y a des matières étrangères. Il faut ensuite fractionner l'échantillon, et analyser la matière étrangère et la texture, la saveur, la couleur et la teneur en eau.

- Si le contenant du miel crémeux ou cristallin est opaque, il faut d'abord l'ouvrir pour en évaluer l'arôme et vérifier le niveau de remplissage. Il faut examiner la surface pour détecter la matière étrangère avant de procéder aux étapes suivantes.

5.7.1 Niveau de remplissage et quantité nette du contenant

Le contenant doit être de taille standard et être rempli de miel jusqu'au bord du contenant ou presque.

Le niveau de remplissage du miel est évalué en tenant le contenant à la verticale et en vérifiant le niveau afin de déterminer si le niveau du miel arrive près ou jusqu'au bord. Si la quantité de miel dans le contenant ne semble pas adéquate, une vérification de la quantité nette en poids pourrait être requise.

Cette procédure consiste à prendre en compte le poids brut (par ex., le produit et le contenant, étiquette comprise) et ensuite déduire le poids (par ex., le poids du contenant et de l'étiquette) pour déterminer le poids net. Il faut déterminer le poids net pour chaque échantillon sélectionné et se reporter au tableau 5.1 (Tableau 5.1) afin de déterminer si le lot est conforme. Si un lot n'est pas conforme à la quantité nette, il faut utiliser l'outil de vérification de quantité nette afin de vérifier si lot dans son ensemble répond aux critères de vérification de la quantité nette.

5.7.2 Évaluation des matières particulaires (examen visuel)

Afin d'évaluer la présence de particules en suspension, il faut tenir le contenant de miel à la verticale contre une source de lumière vive, équivalant au moins à 540 lux (200 watts) ou plus.

En tenant le miel devant cette source lumineuse, il sera possible d'observer si le miel contient de la matière particulaire. Ce que l'on recherche habituellement, ce sont les flocons noirs en suspension dans le miel. Pour rechercher les particules dans tout le contenant, il faut l'observer en le tournant.

5.7.3 Évaluation de la clarté (miel liquide)

L'évaluation de la clarté du miel liquide peut être effectuée en même temps que les étapes 5.7.1 et 5.7.2. La clarté du miel est déterminée par sa transparence et sa pureté.

Il faut examiner le miel devant une source de lumière vive, équivalant au moins à 540 lux (200 watts) ou plus. Ceci permet d'observer la présence de cristaux ou de matière étrangère. Ce processus qui permet d'observer directement les particules est appelé mirage. L'examen du miel ne devrait pas révéler la présence de bulles d'air, de grains de pollen, de cristaux et autres fines particules. Le miel doit avoir une apparence claire et lumineuse.

L'inspection de ce facteur de catégorie ne s'applique qu'au miel estampillé « liquide ». L'évaluation de la couleur est un processus séparé de la détermination de la couleur par le classement (voir la section 5.7.7).

No 1 : « très clair, couleur uniforme et sans cristaux visibles »

No 2 : « la couleur peut être terne, voilée ou légèrement inégale et ne montrer rien de plus que des signes de cristallisation dans la forme de sédiments ou de particules en suspension ».

5.7.4 Évaluation de l'arôme et de l'odeur

L'évaluation de l'arôme et de l'odeur est meilleure à la première ouverture du contenant.

Il faut ouvrir le contenant et l'élever vers le nez. L'odeur devrait être sucrée et caractéristique du miel. Même si des sources florales différentes ont des arômes et des odeurs différents, ces derniers doivent demeurer caractéristiques du miel dérivé de ces plantes. Une odeur de brûlé ou de fumée, une odeur chimique ou de fermenté n'est pas une odeur caractéristique du miel.

5.7.5 Évaluation de la saveur

Pour évaluer la saveur, il faut prélever un échantillon de 5 à 10 grammes (1-2 cuillères à thé) afin de le goûter. Le goût devrait être caractéristique du miel et varier selon la source florale dont il

provient. Il ne doit pas comporter de goût désagréable comme un goût de brûlé (causé par la caramélisation), de fermenté, de fumée, de chimique ou autre saveur non caractéristique.

En règle générale, plus un miel est clair, plus son goût est fin. Le miel de trèfle est blanc et doux alors que le miel de sarrasin est foncé et a un goût plus prononcé. Toutefois, le miel peut être un mélange de plusieurs saveurs. Les saveurs ou odeurs fermentées sont considérées comme des défauts dans le classement. Un miel avec une présence de saveur ou d'odeur de fermenté devra porter la mention « sous-régulière ».

5.7.6 Évaluation de la texture (crémeuse ou cristalline)

La texture du miel crémeux ou cristallisé est évaluée en prélevant une cuillerée de miel (approximativement 5 à 10 grammes ou 1 à 2 cuillères à thé) afin de le goûter.

Le miel crémeux doit avoir une texture lisse crémeuse avec une cristallisation complètement uniforme. Ce qui signifie que la texture ne doit pas être sablonneuse. Si la texture est sableuse ou moyennement sablonneuse, il faut également déterminer que la cristallisation est totale et relativement uniforme. Une texture extrêmement sablonneuse indique cependant que la cristallisation est complète, mais non uniforme.

Seul le miel portant la mention « crémeux » ou le miel ayant un contenu cristallisé sera inspecté pour ce facteur de catégorie.

No 1 : « **Texture lisse et fine »** indique que le miel fond facilement lorsqu'il est placé sur la langue et qu'il ne laisse pas une sensation sablonneuse lorsqu'il est frotté contre le palais.

« Complètement et uniformément cristallisé » signifie qu'il n'y a pas d'indice visible de séparation entre le liquide et les cristaux, et que le miel est assez épais pour rester dans le contenant sans couler.

No 2 : « Moyennement grossière ou granuleuse » signifie que l'on peut sentir ou observer une certaine consistance granuleuse, sans toutefois être « très grossière ni très granuleuse ».

« Complètement et assez uniformément cristallisé » signifie que l'on peut observer une légère séparation en surface et que le miel est assez mou pour se déplacer dans le contenant, mais sans être fluide.

5.7.7 Détermination de la couleur

La couleur est déterminée pendant que le miel est sous forme liquide. Pour le miel crémeux ou cristallin, il faut faire fondre au bain-marie à feu doux ou au four à micro-ondes un échantillon dans un contenant adapté. Il faut retirer le contenant de la source de chaleur dès que le miel est complètement fondu; une exposition trop longue ou à température trop élevée donne une couleur plus foncée au miel et mène à une détermination erronée de la couleur.

Plusieurs classeurs à miel (colorimètre) peuvent être utilisés pour déterminer la couleur du miel; le plus commun étant le Pfund ou le comparateur visuel Lovibond 2000 ou le « Jack's Scale Honey Colour Grader ». Pour l'utilisation de ces instruments, se reporter aux annexes 5.3 et 5.4 ou au mode d'emploi du fabricant.

Classification selon la couleur pour le miel emballé dans de gros contenants (annexe I, RM) comme présenté respectivement aux tableaux 5.3 et 5.4. La couleur est déterminée pendant que le miel est sous forme liquide.

Tableau 5.3 Miel préemballé*

Classement	Désignation du classeur à miel	Lecture sur le classeur à miel Pfund
« Blanc »	pas plus foncé que le Blanc	pas plus de 30 millimètres
« Doré »	plus foncé que le Blanc, mais pas plus foncé que le Doré	plus de 30 millimètres, mais pas plus de 50 millimètres
« Ambré »	plus foncé que le Doré, mais pas plus foncé que l'Ambré	plus de 50 millimètres, mais pas plus de 85 millimètres
« Foncé »	plus foncé que l'Ambré	plus de 85 millimètres

*Source : *Règlement sur le miel*

Tableau 5.4 Miel emballé dans de gros contenants *

Classement	Désignation du classeur à miel	Lecture sur le classeur à miel Pfund
« Extra blanc »	pas plus foncé que l'Extra blanc	pas plus de 13 millimètres
« Blanc »	plus foncé que l'Extra blanc, mais pas plus foncé que le Blanc	plus de 13 millimètres, mais pas plus de 30 millimètres
« Doré »	plus foncé que le Blanc, mais pas plus foncé que le Doré	Plus de 30 millimètres, mais pas plus de 50 millimètres
« Ambré clair »	plus foncé que le Doré, mais pas plus foncé que l'Ambré	plus de 50 millimètres, mais pas plus de 85 millimètres
« Ambré foncé »	plus foncé que l'Ambré mais pas plus foncé que le Foncé	plus de 85 millimètres, mais pas plus de 114 millimètres
« Foncé »	plus foncé que le Foncé	plus de 114 millimètres

*Source : *Règlement sur le miel*

5.7.8 Détermination de la teneur en eau

La teneur en eau du miel ou, inversement la teneur en solides solubles, se mesure à l'aide d'un réfractomètre manuel. La mesure de l'appareil est ensuite convertie en pourcentage d'humidité dans l'échantillon. Certains nouveaux appareils électroniques donnent une lecture directe de la teneur en eau sans aucune autre conversion nécessaire. Se reporter au mode d'emploi du fabricant.

La réglementation du miel fixe une teneur en eau maximale pour chacune des trois catégories de miel comme démontré au tableau 5.5.

Tableau 5.5 Exigences relatives à la teneur en eau

Catégorie	Teneur en eau maximale %	
	Marqué du mot « pasteurisé » (S. O. pour le miel importé)	Non marqué du mot « pasteurisé »
Canada No 1 / Catégorie no 1	18.6	17.8
Canada No 2 / Catégorie no 2	20.0	18.6
Canada No 3 / Catégorie no 3	20.0	20.0

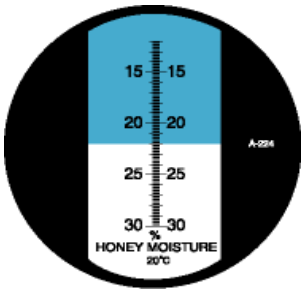
Suivre les procédures suivantes pour déterminer la teneur en eau du miel :

1. Il faut s'assurer que le réfractomètre est calibré de manière adéquate. Se reporter au mode d'emploi fourni avec l'instrument.
2. La température de l'échantillon doit être amenée à la température ambiante (20 °C). Si l'échantillon n'est pas à 20 °C, il faut s'assurer de faire les modifications de température nécessaires à l'aide des facteurs de correction fournis au bas du tableau 5.6. Si le miel est trop chaud, la ligne ne sera pas nette et la lecture incertaine.
3. Si le miel est crémeux ou cristallin, il faut faire fondre une **portion** de l'échantillon. **Il ne faut pas faire chauffer un échantillon complet, la texture étant déterminée quand le miel est sous forme granuleuse.**
4. Remuer l'échantillon avant de le placer sur le prisme du réfractomètre.
5. Placer une petite quantité (par ex., une goutte ou deux) de l'échantillon sur le prisme.
6. Attendre 30 secondes avant de faire la lecture.
7. S'il s'agit d'un réfractomètre qui n'indique pas directement le pourcentage d'humidité, utiliser les données de conversion du tableau 5.6 pour déterminer le pourcentage d'humidité.

5.7.8.1 Utilisation d'un réfractomètre

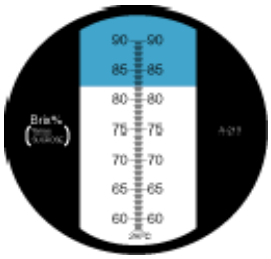
Les réfractomètres peuvent être munis de diverses échelles, selon leur application, comme l'illustrent les exemples suivants.

Un réfractomètre permet de lire la teneur en eau du miel directement de l'échelle :



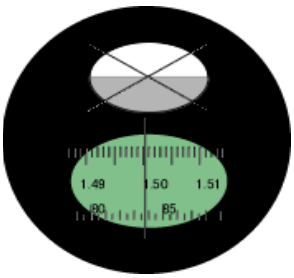
Prendre la lecture de la teneur en eau au point de rencontre des lignes bleue et blanche. Dans cet exemple, le miel contient 22 % d'eau.

D'autres types de réfractomètre peuvent mesurer le ° (degré) Brix, ou le (%) Brix ou la teneur en solides solubles. On notera que ° (degré) Brix et le % Brix ont la même signification; toutefois, ° Brix est le terme approprié.



Regarder dans l'oculaire. Noter la teneur en eau au point de rencontre des lignes bleue et blanche. Pour cet exemple, la valeur du degré Brix équivaut à 82 %. Selon le tableau 5.6 une valeur du degré Brix de 82 égale approximativement une teneur en eau de 16,4 %.

Un réfractomètre d'Abbe mesure l'indice de réfraction (échelle du haut) et ° la valeur du degré Brix (échelle du bas). L'image suivante en est un exemple.



Utiliser les conversions du tableau 5.6, un indice de réfraction de 1,5 est égal à une teneur en eau de 14,6 %. De façon similaire, l'échelle ° du Brix peut être utilisée. Une °valeur du degré Brix de 83,97 équivaut à une teneur en eau de 14,6 %.

La teneur en eau ou, inversement la teneur en solides solubles, est déterminée par la mesure de l'indice de réfraction du miel, au moyen d'un réfractomètre. Étant donné la différence entre l'indice de réfraction du miel et celui d'une solution de sucrose de la même concentration, un tableau de la teneur en eau est utilisé pour déterminer le teneur en eau du miel. Le tableau de conversion 5.6 est un exemple de ce type de graphique.

Tableau 5.6 : Tableau de conversion pour le miel – ° ou Relations entre le % Brix, la densité et le % de teneur en eau*

% d'humidité	Densité (20 °C)	° ou % Brix à 20°C (réfractomètre, plage de 0 à 90)	Indice de réfraction à 20 °C	% Humidité	Densité (20 °C)	° ou % Brix à 20°C (réfractomètre plage de 0 à 90)	Indice de réfraction à 20 °C
13	1.4525	85.66	1.5041	17	1.4239	81.45	1.494
13.2	1.451	85.45	1.5035	17.2	1.4225	81.25	1.4935
13.4	1.4495	85.24	1.503	17.4	1.4212	81.04	1.493
16.6	1.4481	85.03	1.5025	17.6	1.4197	80.83	1.4925
13.8	1.4466	84.82	1.502	17.8	1.4184	80.63	1.492
14	1.4453	84.61	1.5015	18	1.4171	80.42	1.4915
14.2	1.4438	84.39	1.501	18.2	1.4156	80.21	1.491
14.4	1.4428	84.18	1.5005	18.4	1.4143	80.01	1.4905
14.6	1.4409	83.97	1.5	18.6	1.4129	79.8	1.49
14.8	1.4395	83.76	1.4995	18.8	1.4115	79.59	1.4895
15	1.4381	83.55	1.499	19	1.4101	79.39	1.489
15.2	1.4367	83.34	1.4985	19.2	1.4087	79.18	1.4885
15.4	1.4352	83.13	1.498	19.4	1.4074	78.97	1.488
15.6	1.4338	82.92	1.4975	19.6	1.406	78.77	1.4876
15.8	1.4324	82.71	1.497	19.8	1.4046	78.56	1.4871
16	1.431	82.5	1.4965	20	1.4033	78.35	1.4866
16.2	1.4295	82.29	1.496	20.2	1.402	78.15	1.4862
16.4	1.4282	82.08	1.4955	20.4	1.4006	77.94	1.4858
16.6	1.4267	81.87	1.495	20.6	1.3992	77.74	1.4853
16.8	1.4254	81.66	1.4945	20.8	1.3979	77.53	1.4849

*Données tirées du tableau compilé par H.D. Chetaway. National Research Laboratories – Ottawa. Corrections de température : Gravité spécifique = 0,0006 par °C ou 0,00033 par °F; °valeur Brix = 0,09 par ° C ou 0,05 par ° F; Indice de réfraction = 0,00023 par °C ou 0,00013 par °F. Si la température est au-dessus de 20°C, ajouter les corrections, si la température est en dessous de 20°C, soustraire les corrections.

5.7.9 Matière étrangère

La présence de matière étrangère dans le miel est déterminée à la fois par l'examen visuel et à l'aide d'un tamis étalon de 60 et de 80 mailles au pouce.

Se reporter à l'annexe I tableau III du RM pour les exigences de classement se rapportant à la matière étrangère :

No 1 doit être exempt de toute matière étrangère retenue à 80 mailles au pouce.
No 2 doit être exempt de toute matière étrangère retenue à 60 mailles au pouce.

Suivre les étapes suivantes pour détecter la présence de matière étrangère :

- Sélectionner un échantillon de miel de 25 à 50 g, de préférence dans la partie supérieure du contenant.
- Diluer l'échantillon dans 250 à 500 ml d'eau tiède propre dans un bécher propre. L'ajout d'eau vise à faciliter le passage du miel à travers les mailles du tamis. Si l'eau du robinet contient des particules de corrosion, il est nécessaire de filtrer l'eau. Pour éviter de faire fondre des particules de cire, la température de l'eau ne doit pas dépasser 46 °C (115 °F).
- Filtrer le miel en le versant d'abord doucement sur un tamis étalon de 60 mailles au pouce et, ensuite, sur un autre de 80 mailles au pouce. Ces tamis peuvent être disposés l'un au-dessus de l'autre.
- Tenir le tamis devant la lumière et observer afin de repérer toute trace de matière qui aurait pu s'y attacher.
- Passer doucement un doigt sur la surface du tamis de façon à détecter la présence de particules de cire. La cire est pâle et difficile à repérer. Toutefois, on peut également retourner le tamis et le taper doucement au-dessus d'un papier blanc ou bleu pâle pour détecter toute présence de particules.

5.7.10 Extraits insolubles dans l'eau

La cire est une source d'extraits insolubles dans l'eau. Le tableau III de l'annexe I du RM indique le pourcentage permis d'extrait insoluble dans l'eau pour le miel de catégorie Canada no 1, Canada no 2 et Canada no 3. Si la cire semble poser problème, recueillir les échantillons et communiquer avec l'agent responsable du programme du miel du Centre opérationnel pour obtenir d'autres instructions concernant la soumission d'un échantillon au laboratoire.

5.8 Inspections non satisfaisantes

Pour déterminer si un lot est accepté ou refusé à l'inspection, utiliser le critère d'acceptation au tableau 5.1. Par exemple, si trois échantillons sont classés, chacun doit répondre à toutes les exigences relatives à la catégorie déclarée pour que le lot soit accepté. Ou encore, si six échantillons sont requis pour représenter le lot, un des échantillons peut être « hors catégorie » (en raison d'un ou de plusieurs facteurs) et le lot sera tout de même accepté.

S'il est déterminé que le produit n'est pas conforme au classement selon la couleur ou la catégorie indiquée sur l'emballage, il faut prendre les mesures (par ex., le lot doit être retenu). L'établissement peut prendre, entre autres, les mesures correctives suivantes :

- ré étiquetage;
- remballage ou retransformation;
- renvoi au pays d'origine;
- destruction

La mention « sous-régulière » n'est pas un nom de catégorie. Il s'agit simplement de la marque apposée sur un produit canadien lorsque celui-ci n'est pas conforme à la plus basse catégorie prévue, mais qu'il est tout de même propre à la consommation humaine.

Si le produit est préparé dans une autre région ou un autre district, transférer le dossier à l'aide du SGI.

5.9 Tenue des dossiers

Une fois la vérification de catégorie terminée, envoyer à la partie réglementée une copie du :

- Rapport d'inspection et de classement (CFIA/ACIA 0989)
- Rapport de l'inspection (CFIA/ACIA 0992)

Conserver la partie suivante dans le dossier de la partie réglementée :

- Rapport d'inspection et de classement (CFIA/ACIA 0989)
- Rapport d'inspection (CFIA/ACIA 0992)
- Si requis, les demandes pour le plan de mesures correctives
- Actions pour assurer le suivi

Tous les documents doivent être conservés pour une période qui se trouve dans le plan de classification par sujet.